Salvis CRYSTAL Elektro
Kombipfanne

SCS/W 80
SCS/W 80
SCS/W 90
SCS/W 90

Installations- und Bedienungsanleitung

SALVIS AG Nordstrasse 15 CH-4665 Oftringen www.salvis.ch

SALVIS

INHALTSÜBERSICHT

Weitere Dokumentationen

Elektroschema
Ersatzteilliste 71.6505
Service Manual 71.7460.01

SERIENUMMER DES GERÄTES YWWXXXXX

Die 8stellige Serienummer auf dem Typenschild setzt sich wie folgt zusammen:

Y	ist die letzte Ziffer des Herstellungsjahres
WW	steht für die Woche der Herstellung
XXXXX	ist die laufende Serienummer

BETRIEBSANLEITUNG

1. FÜR IHRE SICHERHEIT

Die Montage, Einstellung und die erste Inbetriebnahme des Gerätes muss vorschriftsgemäss nach den Anleitungen des Herstellers erfolgen und darf nur durch autorisierte Fachmänner ausgeführt werden.

Das Gerät darf erst in Betrieb genommen werden, wenn sich der Benützer mit der Bedienung vertraut gemacht hat. Die Betriebsvorschriften und die dazu aufgeführten Sicherheitshinweise sowie die an den Geräten angebrachten Warn- und Hinweisschilder sind genau zu befolgen.

Das Gerät ist nur zum Garen von Speisen in gewerblichen Betrieben zugelassen. Das Gerät darf nur durch fachlich geschulte Personen beaufsichtigt betrieben werden. Das Gerät darf nicht zum Fritieren verwendet werden. Der Betrieb in der Nähe von feuergefährlichen Stoffen und Dämpfen ist untersagt.

Geschlossene Behälter (Konserven, Dosen, Büchsen, Flaschen, Tuben, usw.) dürfen mit dem Gerät nicht erhitzt werden, weil diese dabei explodieren und dadurch Verletzungen verursachen können.

Beim Einfüllen von Öl, Fett, Wasser oder Kochgut in den vorgeheizten, heissen Tiegel kann es zum Spritzen kommen. Diese Tätigkeit muss vom Bedienungspersonal mit entsprechender Vorsicht durchgeführt werden.

Überhitztes Öl kann sich selbst entzünden. Brennendes Öl nie mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit dem Deckel oder einem nassen Tuch ersticken.

Beim Öffnen des Deckels muss beachtet werden, dass heisse Dampfschwaden herausströmen können. Das Personal muss dieser Tatsache durch entsprechende Massnahmen (entfernte Körperhaltung) Rechnung tragen, um Verletzungen zu vermeiden.

Beim Schliessen des Deckels besteht Verletzungsgefahr, wenn sich das Personal nicht in genügendem Abstand vom Deckelschliessbereich befindet (Quetschen von Finger und Hand, Anschlagen des Kopfes).

Der Kippvorgang darf nur langsam erfolgen, damit das Kochgut beim Schnabel und nicht über den Rand ausfliesst. Der Bereich unter dem Pfannentiegel muss freigehalten werden. Die Kippung darf nur bei ganz geöffnetem Deckel erfolgen.

Während des Betriebes dürfen keine Gegenstände auf den geschlossenen Deckel gestellt werden.

Das Gerät darf in Horizontalstellung nicht über die Füllstandmarkierung gefüllt werden.

Pflege und Wartung der Geräte muss bei kalten Heizflächen erfolgen.

Dem Betriebsleiter obliegt die Verantwortung zur Gewährleistung einer ständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile. Ihre Funktionsfähigkeit ist mindestens einmal jährlich durch einen autorisierten Fachmann zu überprüfen und im Bedarfsfall wiederherzustellen.

Wartungsarbeiten und andere Anpassungen sind vom autorisierten Fachmann auszuführen. Diese Fachleute müssen vom Hersteller unterwiesen sein und bei den auszuführenden Arbeiten die geltenden Vorschriften beachten. Auszutauschende Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden. Der Abschluss eines Wartungsvertrags wird empfohlen.

Bei Auftreten einer betriebsbehindernden Störung ist das Gerät auszuschalten. Für die Behebung der Störung ist der Kundendienst anzufordern. Bis die Störung behoben ist, darf das Gerät nicht mehr eingeschaltet werden und ist vom Versorgungsnetz zu trennen.

Der Geräuschpegel des Gerätes ist vernachlässigbar niedrig. Die gesetzlichen Richtlinien sind erfüllt; der Schalldruckpegel ist kleiner als 70 dB (A).

Der Betreiber dieser Geräte ist verantwortlich, dass die nationalen Vorschriften betreffend die Betriebssicherheit vollumfänglich eingehalten werden.

2. BESCHREIBUNG

Die elektrisch beheizte Compact-Bratpfanne mit geschliffenem Stahlboden Typ CEB dient zum Anbraten, Braten, Schmoren, Herstellen von Saucen usw. Das wahlweise mit Chromnickel plattiertem Stahlboden ausgerüstete Gerät Typ UEB ist universeller einsetzbar und eignet sich zusätzlich zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Sieden, Dünsten, Braisieren, Kochen sowie auch zur Zubereitung von weissen Saucen.
Äusserer und innerer Aufbau des ganzen Gerätes bestehen aus rostfreiem Chromnickel-Stahl.
Der Tiegel ist kippbar gelagert. Dosiertes Ausgiessen erfolgt durch Drehen des Handrades.

Die Fläche des geschlossenen Deckels bildet eine Ebene, die als zusätzliche Abstell oder Arbeitsfläche vorteilhaft Verwendung findet.

Typ	Heizleistung kW	Netto-Literinhalt	Bratfläche dm^2
CEB/UEB 068	10,5	60	34
CEB/UEB 069	10,5	60	34

Aufbau
G Deckelgriff
D Deckel
T Tiegel
S Spätzlesieb
A Abschüttsieb
B Bedienungselemente
F Ständer
K Kippeinrichtung
H Ausguss
W Wasserschlauch

3. BEDIENUNG

Temperatureinstellung
Die Bodenplatte des Gerätes wird gesamthaft als eine Zone beheizt. Zur Inbetriebnahme der Heizung muss der Pfannentiegel in seiner Horizontallage sein. Die Einstellung der gewünschten Temperatur ist äusserst einfach und komfortabel. Durch Drehen des Temperaturwahlschalters (1) kann die Bodenplattentemperatur des Tiegels stufenlos zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden. Die Skala auf dem Bedienungspanel entspricht der Plattentemperatur im Beharrungszustand. Das elektronische Reguliersystem gewährleistet genaue Einhaltung der gewählten Plattentemperatur.
Die Heizung und das Gerät ist abgeschaltet, wenn der Temperaturwahlschalter (1) auf 0 steht.
Gleichzeitig mit dem Betätigen des Temperaturwahlschalters (1) leuchtet stets die grüne Betriebslampe (3) auf. Sie zeigt an, dass das Gerät in Funktion ist.
Die weisse Reglerlampe (4) ist immer dann eingeschaltet, wenn sich die Heizung in Betrieb befindet und ist ausgeschaltet, wenn der Tiegelboden die eingestellte Solltemperatur erreicht hat und die Heizung abgeschaltet ist. Die abgelöschte Reglerlampe (4) zeigt also an, dass das Gerät in Bereitschaft ist und der Kochprozess beginnen kann oder auf der gewünschten Temperatur abläuft.

Handkippung
Die Kippung darf nur bei ganz offenem Deckel betätigt werden.
Der Tiegel wird mit dem Handrad (5) durch Drehen im Uhrzeigersinn herabgekippt und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn hinaufgekippt. Die Kippung ist selbshemmend, d.h. die Pfanne steht mit jeder Füllung in jeder Lage still. Die extremen Positionen des Tiegels - Horizontallage und voll gekippte Lage- sind durch Anschläge definiert. Die Betätigung des Handrades erfolgt jeweils bis zu diesen Anschlägen. Bei nur geringster Abkippung des Tiegels aus der Horizontallage kann die Heizung nicht mehr in Betrieb genommen werden.
Die Kippgeschwindigkeit darf nur so gross gewählt werden, dass das Kochgut im Bereich des Ausgusses abläuft. Zu vermeiden ist, dass das Kochgut auf der ganzen Pfannenbreite über den Rand herausfliesst.

Bedienungselemente
1 Ein-Aus Schalter und Temperaturwahlschalter
3 Betriebslampe grün
4 Reglerlampe weiss
5 Handrad für Kippung

4. ERSTE INBETRIEBNAHME
Den gesamten Tiegel mit heissem Seifenwasser gut auswaschen, mit sauberem Wasser nachspülen und trocknen lassen. Hernach soll die neue Pfanne bei einer Temperatureinstellung von 160°C ca. 30 min ausgeheizt werden.
Pfannen Typ CEB mit Stahlboden sollen zusätzlich wie folgt behandelt werden: kalte Pfanne mit gutem Bratfett (Schweineschmalz, Butter) und rohen, ca. 5mm dicken Kartoffelscheiben beschicken. Hernach die Kartoffelscheiben bei mehrmaligem Wenden ca. 60 min leicht braten lassen. Durch diese Behandlung verliert der Boden seinen metallischen Geschmack. Anschliessend die Pfanne leeren und mit trockenem Tuch oder saugfähigem Papier ausreiben.
Zum Einbrennen der Bratpfanne soll kein Öl oder Pflanzenfett verwendet werden.

5. BEREITSCHAFT
Zur Inbetriebnahme wird der Temperaturwahlschalter (1) auf die gewünschte Temperatur gedreht. Anfänglich leuchten beide Lampen (3) und (4).
Zum Anheizen der Pfanne ist der Deckel zu schliessen.
Die Aufheizzeit der leeren Pfanne beträgt 20 min. Nach dieser Zeitdauer hat der Pfannenboden die gewünschte Temperatur erreicht. Wenn die weisse Reglerlampe (4) intermittierend aus- und eingeschaltet ist das Gerät betriebsbereit.
Soll mit höherer oder tieferer Temperatur gearbeitet werden, so wird einfach die Position des Temperaturwahlschalters (1) geändert.

6. ARBEITSREGELN

Verwendung als Bratpfanne

Garverfahren	Kochgut	Temperatur °C	Bemerkung
Sautieren, Kurzbraten	Schnitzel, Steaks, Fleisch-Würfel, Geschnetzeltes	190	offener Deckel
Braten	Fleisch am Stück	anfangs 200 nachher 110-160	offener Deckel
Schmoren, Braisieren	helles Fleisch, Geflügel	anbraten 200 glasieren 200	Deckel offen Deckel geschlossen
Dünsten, Glasieren	Gemüse	140-160	Deckel geschlossen
Pochieren, Hellbraun-dünsten	Geflügel	anfangs 140-160 nachher 80	Deckel geschlossen

Bei der Belegung des Pfannenbodens mit Bratgut ist die Ansprechempfindlichkeit der Regelung zu beachten. Die Temperatur des Pfannenbodens wird am gleichmässigsten bleiben, wenn die Belegung in der Mitte der vorderen Hälfte begonnen wird beziehungsweise, bei teilweiser Belegung, in der erwähnten Region erfolgt.

Füllung

Der Tiegel besitzt eine Füllstandmarkierung, die ca. 4 cm unter der tiefsten Auslaufstelle (Ausgussschnabel) an der hinteren Tiegelwand angebracht ist. Die Pfanne darf in horizontaler Lage mit flüssigem Kochgut nur bis zu dieser Markierung gefüllt werden.

Ankleben

Um Ankleben von Kochgut am Pfannenboden zu vermindern, kann folgende Behandlung angewendet werden:
ca. 2 Kg nicht gerüstete, ungewaschene Kartoffelscheiben mit ca. 2 kg Salz mischen und auf dem leeren, kalten Pfannenboden verteilen. Hernach innerhalb einer Stunde die Pfanne stufenweise auf maximale Temperatur aufheizen. Schliesslich soll die Pfanne langsam abkühlen, ohne Abschreckung mit Wasser.

7. AUSSERBETRIEBSETZUNG

Die Abschaltung des Gerätes erfogt einfach durch Drehen des Temperaturwahlschalters (1) auf Null. Alle Lampenerlöschen. Bei Störungen am Gerät sind noch weitere Massnahmen erforderlich: bauseitigen elektrischen Schalter ausschalten.

8. REINIGUNG

Vor jeder Reinigung soll das Gerät abgekühlt sein.

Tiegel mit Stahlboden Typ CEB

Zum Reinigen sollte kein Wasser verwendet werden, da sonst das Bratgut anklebt und der Tiegel wieder gemäss Abschnitt 4 behandelt werden muss. Der Tiegel soll mit einem trockenen Tuch oder mit saugfähigem Papier ausgerieben werden.

Tiegel mit Chromnickel-plattiertem Boden Typ UEB

Bei normalem Gebrauch genügt die Reinigung des Tiegels mit heissem Wasser, dem ein fettlösendes Mittel beigegeben wird, und einer Bürste. Anschliessend wird mit heissem Wasser nachgespült und mit einem Tuch oder saugfähigem Papier trockengerieben.

Geräte-Verkleidungen

Die Oberflächen des Gerätes sind aus rostbeständigem Chromnickel-Stahl. Sie sind mit heissem Seifenwasser unter Beigabe eines normalen, fettlösenden Reinigungsmittels abzuwaschen und trocken zu reiben.

Allgemein

Vermieden werden muss eine Reinigung mit Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupferlappen, sandhaltigen Produkten usw., weil die Verwendung solcher Mittel alle Oberflächen zerstört und Angriffsmöglichkeiten für Korrosionsbildung schafft.

Das Abspritzen des Gerätes oder Teilen davon mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreinigungsgerät ist schädlich und kann Funktionsstörungen verursachen. Dies ist daher zu unterlassen.

9. VERHALTEN BEI STÖRUNGEN

Garprozess-Ablauf

Bei Auftreten einer dauerhaften, betriebsbehindernden Störung ist das Gerät mit dem Temperaturschalter (1) durch Drehen auf Stellung 0 auszuschalten. Für die Behebung der Störung ist der Kundendienst anzufordern. Bis dahin darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.

10. BEHANDLUNG VON GROSSKÜCHENGERÄTEN

Die Grossküchengeräte werden aus den ChromNickelstählen der Werkstoff-Nr.1.4301 und 1.4404 hergestellt. Die Korrosionsbeständigkeit dieser Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Luftsauerstoff gebildet wird. Eine beschleunigte Ausbildung oder Neubildung der Passivität tritt durch Behandlung mit fliessendem sauerstoffhaltigem Wasser ein. Reduzierend wirkende (Sauerstoff verbrauchende) Angriffsmittel, wie salzsäurehaltige Stoffe, Chloride und Würzkonzentrate, Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen etc. können in Abhängigkeit von Konzentration und Temperatur zu einer chemischen Schädigung oder Störung der Passivschicht führen. Ferner kann eine Schädigung durch Fremdrost (Eisenteilchen) durch Bildung galvanischer Elemente und durch Mangel an Sauerstoff (kein Luftzutritt oder sauerstoffarmes Wasser) eintreten.

Die folgenden Grundsätze bei der Arbeit mit Geräten aus Edelstahl sind deshalb zu beachten:

1. Die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten. Deckel von Geräten in unbenutztem Zustand geöffnet halten, damit Luftzutritt ermöglicht wird. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweiss-Schichten regelmässig durch Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Das Entkalken kann mit 10%iger Essigsäure, 10%iger phosphoriger Säure oder mit im Handel erhältlichen, geeigneten Entkalkungs-mitteln durchgeführt werden.

2. Teile aus nichtrostendem Stahl dürfen nicht längere Zeit mit Säuren, Gewürzen, Salzen etc. in Berührung kommen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion. Kontaktflächen sind mit frischem Wasser nachzuspülen. Dies gilt nach Gebrauch, insbesondere nach dem Kochen von Kartoffeln, Nudeln, Reis etc. in salz- haltigem Wasser. Antrockende Kochwasserreste bilden Salz- lösungen hoher Konzentration, die punktuell Korrosion verursachen können. Kochgeräte deshalb nach Gebrauch sofort mit frischem Wasser ausspülen bzw. zum Abkühlen mit kaltem Wasser gefüllt halten. Es ist ungünstig, ein Gerät ausschliesslich zum Kochen von z.B. Kartoffeln in Salzwasser zu verwenden. Hingegen ist es für den nichtrostenden Stahl günstig, den Appart mit unterschiedlichem Kochgut, z.B. mit fetthaltigen Suppen oder säurehaltigen Gemüsen (wie z.B. Sauerkraut) zu beschicken.

3. Die Oberfläche des Chromnickelstahls soll möglichst nicht mechanisch verletzt werden, insbesondere nicht durch andere Metalle. Kommt dieser Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltigem Wasser) in Berührung, kann dies die Ursache von Korrosion sein. Frische Roststellen können mit mildwirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigt werden. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2-5%iger Oxalsäuerelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel nicht wirken, ist eine Behandlung mit 10%iger Salpetersäure erforderlich. Der Gefahren wegen darf diese Behandlung nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.

4. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Nach dem Reinigen müssen die Geräte gründlich mit Wasser gespült und trockengerieben werden. Die Oberflächen der Geräte sind mit heissem Seifenwasser unter Beigabe eines normalen, fettlösenden Reinigungsmittels abzuwaschen und trocken zu reiben. Vermieden werden muss eine Reinigung mit Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupferlappen, sandhaltigen Produkten usw., weil die Verwendung solcher Mittel alle Oberflächen zerstört und Angriffs-möglichkeiten für Korrosionsbildung schafft. Das Abspritzen der Geräte oder Teilen davon mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreinigungsgerät ist schädlich und kann Funktionsstörungen verursachen. Dies ist daher zu unterlassen.

INSTALLATIONSANLEITUNG

11. ALLGEMEINES

Verantwortung

Die Montage, Einstellung und Erstinbetriebnahme der Geräte muss vorschriftsgemäss entsprechend den Anleitungen des Herstellers erfolgen und darf nur durch autorisierte Fachleute ausgeführt werden. Die Installationen für die Versorgung von Elektrizität und Wasser sowie für die Lüftung müssen durch konzessionierte Installateure unter Beachtung der landesspezifischen und lokalen Vorschriften erfolgen. Die Installateure tragen die Verantwortung für die richtigen, allen Sicherheitsanforderungen genügenden Auslegungen und Installationen. Die an den Geräten angebrachten Warn- und Hinweisschilder sind genau zu befolgen.

12. VERPACKUNG/TRANSPORT

Verpackungsarten

Je nach Destinationsland werden verschiedene Verpackungen angewendet. Das Gerät steht bei allen Varianten auf einem Holzrost bzw. Holzboden und ist auf diesem mit Bändern aus Kunststoff und Holzleisten gegen Verrutschen fixiert. Das Gerät wird, je nach Ausführung, mit oder ohne montiertem Stahlsockel oder montierten Beinen verpackt.

Destination ⇒	Österreich	Schweiz	Europa	Europa	Übersee
Ausführung ⇓	nur Befestigung auf Holzrost	nur Befestigung auf Holzrost mit Schutzfolie	leicht	mittel, Holzverschlag offen	schwer, Holzkiste geschlossen
Boden	Holzrost	Holzrost	Holzrost	Holzrost	Holzboden
Fixierung auf Boden	Kunststoffband	Kunststoffband	Kunststoffband		
Seiten und Abdeckrahmen			Winkel aus Presskarton		
Wasser- und Staubschutz		Kunststoffolie	Kunststoffolie	Kunststoffolie	Kunststoffolie
mechanischer Aussenschutz				allseitiger Holzverschlag	geschlossene Kiste
Zusammenhalt				aussenliegende Stahlbänder	aussenliegende Stahlbänder
Transport	Spediteur Lastwagen	Spediteur Lastwagen	Spediteur Lastwagen	Spediteur Lastwagen	Spediteur
Stapelbarkeit	nein	nein	nein	max. 2 Geräte	max. 4 Geräte

Verpackungsmarkierung

An der Aussenseite der Verpackung befinden sich folgende Markierungen, welche unbedingt beachtet werden müssen:
Speditions-Etikette mit folgenden Angaben

- Lieferfirma
- Auftragsnummer der Lieferfirma
- Bestellnummer des Kunden, falls vorhanden
- Lieferadresse
- Colli-Nummer
- Nettogewicht in kg
- Bruttogewicht in kg
- Aussenabmessungen der Verpackung

Handlingkleber mit Piktogrammen

- Schirm = vor Nässe schützen; das verpackte Gerät darf nicht im Freien gelagert werden
- Glas = Inhalt zerbrechlich
- Pfeile nach oben = Gerät nur in dieser Position transportieren und lagern
- Stapelzahl = Angabe über Zahl der erlaubten gestapelten Geräte (1 = keine Stapelbarkeit)

Transportgewichte

Das genaue Brutto- und Nettogewicht ist auf der Speditionsetikette angegeben.	CEB/UEB 068 u. 069	CGB/UGB 068 u. 069
max. Bruttogewicht kg	180	200
max. Nettogewicht kg	160	180

Abmessungen der Verpackung

Die genauen äusseren Abmessungen der Verpackung sind auf der Speditions-Elikette, welche aussen an der Verpackung angebracht ist, angegeben. Für die Verpackungsart «Europa leicht» sind die maximalen Masse nachfolgend angegeben:

	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm
alle Geräte	1100	950	1100

Handling

Sowohl das verpackte wie auch das unverpackte Gerät kann am einfachsten mit einem fahrenden Hubwagen, welcher in den Holzrost bzw. unter den Holzboden eingefahren wird, beliebig gehoben und transportiert werden. Dies gilt sowohl für die Be- und Entladung des Lastwagens wie auch das Handling am Aufstellungsort.
Für das Handling mit einem Kran haben die unverpackten Geräte keine definierten Aufhängepunkte, an denen sie befestigt werden können. Hierzu ist das Umschlingen des Gerätes mit zwei Gurten oder Seilen erforderlich. Die Umschlingung darf dabei nur über die Seiten des Gerätes, nicht aber über Front- und Rückenteile erfolgen. Die Gurten oder Seile sollen ca. 150 mm von den äusseren Kanten angebracht werden.

13. TECHNISCHE DATEN

Beim Anschliessen des Gerätes sind die Daten des Typenschildes am Gerät zu beachten.

CEB/UEB 068 u. 069 — Elektrischer Anschluss über ein Kabel

Leistung	Spannung	Stromstärke
10,5 kW	400V/3~N, 50/60 Hz	15,2 A
10,5 kW	415V/3~, 50/60 Hz	14,6 A
10,5 kW	440V/3~, 50/60 Hz	13,8 A
10,5 kW	230V/3~, 50/60 Hz	26,4 A
10,5 kW	200V/3~, 50/60 Hz	30,3 A

Schutzart: IP X4 (spritzwassergeschützt)

Allgemein

Ausführung: wahlweise mit Ausziehbrause. Frischwasser-Anschlüsse G 1/2" Aussengewinde (Kalt- und Warmwasser mit Trinkwasserqualität); Wasserdruck 2,5 - 6 bar

Aufstellung: Bodenmontage

Pfanneninhalt: 60 lt (netto)

Gerät	CEB/CGB	UEB/UGB
Pfannenboden Werkstoff	Stahl	Chrom-Nickel Stahl plattiert auf Stahl

Steuerung: Elektronische Temperaturregelung des Pfannenbodens bis 300 °C.

Übertemperatur-überwachung: Elektronische Begrenzung auf 340 °C

Zertifikate CE

Alle Geräte erfüllen die Norm EN 60 335, die EG-Niederspannungsrichtlinie 73/23/EEC sowie die EG-Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/EEC. Die Geräte sind mit dem CE-Kennzeichen auf dem Typenschild markiert.

14. INSTALLATIONEN

Ausführung und Verantwortung siehe Abschnitt 11.

14.1 AUFSTELLUNG / INSTALLATIONSPLÄNE

- Grundsätzlich muss das Gerät am vorgesehenen Standort entsprechend den gültigen Plänen installiert werden.
- Das Gerät ist für den Anschluss an festverlegte Leitungen vorgesehen. Die Installationsmasse sind den Plänen zu entnehmen.
- Nach Anlieferung sind Transportbefestigung und Verpackung zu entfernen.
- Die Geräte sind geeignet zum Aufstellen als Einzelgeräte oder als Gerätegruppe.
- Für das Gerät sind folgende Aufstellungen möglich:
  - mit Chromnickel-Stahl Sockel auf Boden
  - auf Mauersockel
- Unebenheiten im Fussboden müssen durch Unterlegen von Chrom-Nickelstahl-Blechen (Lagernummern 1 101 9014 - 16) ausgeglichen werden.
- Der Mauersockel muss waagerecht und eben sein und muss in seinen Abmessungen den in den Planungsunterlagen angegebenen Massen entsprechen.
- Die Aufstellung darf nicht an brennbare Wände erfolgen.
- Die Auf- und Anstellfläche ist zu verfliesen oder mit einem hinsichtlich der Temperaturbeständigkeit und Wärmedämmung gleichwertigen Material auszuführen.
- Wird das Gerät neben temperaturempfindliche Möbel oder dergleichen auf- oder angestellt, so ist ein Sicherheitsabstand von min. 50 mm einzuhalten.
- Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein.
- Die Pfanne kann freistehen oder mit der Rückseite an eine Wand aufgestellt werden. Bei der Aufstellung ist beidseitig ein Abstand von mindestens 100 mm vorzusehen.
- Das Gerät ist waagrecht durch Unterlagen aufzustellen und auszurichten. Die Drehpunkte von Pfanne und Deckel sind in der Höhe verstellbar.
- Jedes Gerät ist am Boden zu befestigen.

Zugang zum Geräteinnern:
- Innensechskant-Schraube S1 (Schlüsselweite 4mm) lösen und Handrad abziehen
- Schrauben S2 (Schlüsselweite 8 mm) lösen und Frontblech wegnehmen
- Elektrischer Schaltkasten ES

S1
ES
S2

Installationsplan CEB/UEB 068

B	Elektroanschluss
K	Kaltwasseranschluss
W	Warmwasseranschluss

Installationsplan CEB/UEB 069

B	Elektroanschluss
K	Kaltwasseranschluss
W	Warmwasseranschluss

14.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Auf Stahlsockel

Vorgehen:
- Löcher ∅ 10x80 mm nach Massbild bohren. Dübel (4) setzen.
- Gerät genau positionieren (Ebenheit und Höhe durch Unterlegen von Blechstücken 1101 9014-16).
- Briden (3) setzen und mit Schrauben (1) und Scheibe (2) festziehen.

Auf Mauersockel

Vorgehen:
- Gerät genau positionieren (Ebenheit und Höhe durch Unterlegen von Blechstücken 1101 9014-16)
- Löcher ∅ 10x100 mm bohren. Dübel (3) setzen.
- Geräterahmen mit Schrauben (1) und Scheibe (2) festziehen.

Auf Füssen

Bei Geräten mit Füssen sind diese werkseitig bereits montiert. Die Füsse sind mit je 3 Schrauben (SR) am Boden des Gerätes befestigt.
Das Ausrichten der Höhe erfolgt über das Ein- oder Ausschrauben der unteren Fussteile (FU).
An den Füssen befindet sich eine Kunststoffplatte (KU). Diese Füsse können nicht am Boden befestigt werden.

Befestigung

An den Füssen befindet sich eine metallische Platte (FP), die am Boden mit einer Schraube (SF) angeschraubt wird.

14.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Es muss kontrolliert und sichergestellt werden, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Typenschild des Gerätes befindet sich auf der vorderen Frontverkleidung.

Zur Beachtung:

- Die elektrischen Anschlüsse haben den örtlichen Hausinstallationsvorschriften zu entsprechen.
- Es sind die gültigen, landesbezogenen, lokalen Vorschriften der zuständigen Überwachungsstellen der Elektrizitätsversorgung zu beachten.
- Es sind bauseitig die entsprechenden Vorkehrungen zu treffen für den Schutzleiteranschluss und die Absicherung der Geräte.
- Das Gerät ist an der mit ⏚ bezeichneten Stelle an ein Potentialausgleichsystem mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 10 mm² anzuschliessen. Hierfür ist die entsprechend markierte Anschlussklemme zu verwenden. Beim Aufstellen in Blockbauweise sind alle Geräte als Potentialausgleich miteinander zu verbinden.
- Das Gerät ist für den Anschluss an festverlegte Leitungen vorgesehen. Wird das Gerät ohne Gerätesockel direkt auf den Mauersockel montiert, so muss die Zuleitung an der vorgeschriebenen Stelle austreten. In diesem Fall darf das Schutzrohr nicht aus dem Sockel hervorragen. Bei Verwendung eines Stahlsockels darf das Schutzrohr nicht mehr als 10 cm aus dem Boden hervorragen.
- Beim Aufstellen in Blockbauweise sind alle Geräte miteinander zu verbinden.
- Nach dem Zusammenbau des Gerätes muss der Berührungsschutz sowie der Wasserschutz unter Spannung stehender und betriebsisolierter Teile sichergestellt sein.
- Installationsseitig ist eine allpolige Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsabstand vorzusehen.
- Der maximale Leckstrom beträgt 1 mA/kW.
- Bei Verwendung von Fehlerstromschutzschaltern sind solche für einen Nennauslösestrom von 30 mA oder mehr zu verwenden.
- Bei Verwendung der Schutzmassnahme «Fehlerstrom-Schutzschaltung» (sowohl bei bereits in der Installation vorhandenem Fehlerstrom-Schutzschalter als auch bei Neuinstallation der Anlage) darf in Verbindung mit diesen Geräten nur ein pulsstromsensitiver Fehlerstrom-Schutzschalter vorgeschaltet werden.

Jedem Gerät ist ein komplettes Verdrahtungsschema beigelegt. Daraus sind die technischen Daten (elektrische Leistung, Spannung, Stromstärke usw.) zu entnehmen. Der elektrische Netzanschluss hat gemäss diesem Elektroschema zu erfolgen.

Um das Gerät elektrisch anzuschliessen, muss die untere Frontwand entfernt werden. Dies geschieht durch Lösen von 2 Schrauben unter der Wand (siehe Abschnitt 14.1.). Auf dem Anschlussklemmenkasten ist ein Deckel. Dieser muss durch Lösen der Schrauben entfernt werden. Die Anschlussklemmen liegen nun frei. Der elektrische Kabel-Anschluss muss gemäss dem elektrischen Schema erfolgen. Nach dem Anschliessen müssen Deckel und Frontwand wieder richtig montiert werden.

Anschlüsse

F	Frontseite
ES	Elektrischer Schaltkasten
NK	Netzanschlussklemmen
P	Phasen
N	Nulleiter
E	Erdung
SK	Kabelverschraubung (Schlüsselweite 36)
K	Netzkabel
A	Anschluss für Potentialausgleich
KW	Kaltwasseranschluss 3/4"
WW	Warmwasseranschluss 3/4"
FS	Flexible Schläuche
M	Anschlüsse Mischbatterie 3/8"

Netzanschluss 200-440V/3NE~

A Netzanschluss
G Geräte-Abgänge

Die Anschlussbolzen am Herdrahmen sind gekennzeichnet durch:
Erdleiter

Potentialausgleich

Als Optionen sind noch zusätzliche Anschlussklemmen für Leistungsoptimierungs-Systeme (EO/SI) oder potentialfreie Kontakte (PK) für externe Überwachung des Gerätes vorhanden. Diese Anschlüsse erfolgen gemäss Elektroschema.

LEISTUNGSOPTIMIERUNGS-SYSTEME (EO)

Die Geräte in grösseren Küchenanlagen werden häufig an elektrische Leistungs-Überwachungs Einrichtungen angeschlossen. Diese Einrichtungen haben den Zweck bei gleichzeitigem Vollastbetrieb der Geräte das Auftreten von Stromlastspitzen zu vermeiden. Dadurch werden sowohl Investitionskosten beim elektrischen Netz sowie auch zu einem grösseren Teil Anschlussgebühren für die elektrische Energie gespart. Hierzu werden folgende Methoden angewendet:

- Die Geräte werden an einen Maximumstromwächter des Netzes angeschlossen, der entsprechend dem eingestellten Leistungsplafond Abschaltungen einzelner Geräte oder Stufen vornimmt.
- Eine feinere Überwachungsmethode stellt das Leistungsbegrenzungs-Systems dar. Ohne merkliche Beeinflussung der Kochprozesse werden Stromspitzen unterbunden. Auf Basis eines dauernden Vergleichs der tatsächlichen Stromaufnahme des ganzen Betriebes mit einem vorgegebenen Strommaximum werden Apparate nach gerätespezifischen Programmdaten kurzzeitig aus- und wieder zugeschaltet.

Verdrahtung

Leistungs-Überwachungs Einrichtungen benötigen folgende Informationen von allen Geräten:

- Stellung des Ein-Aus-Schalters
- Betriebszustand von Thermostaten, elektronischen Reglern usw. Besitzt ein Gerät mehrere Regler, so wird jedem Schaltkreis ein eigener Regelkreis zugeteilt.

Diese Informationen werden über 4 verschiedene Leitungen an die Überwachungseinrichtung abgegeben.

Leitung A signalisiert den Einschaltzustand (Netzschalter ein oder aus) des Gerätes (Spannung 24÷230V) und ist an der Sekundärseite des Netzschalters angehängt.

Leitung B signalisiert den Betriebszustand (Heizung ein oder aus) des Gerätes, und ist am Thermostaten bzw. Reglerprint angeschlossen. Die Leitungen A und B dürfen keine unterschiedlichen Spannungen haben.

Leitung C bewirkt die Freigabe des Gerätes. Wenn die Überwachungseinrichtung das Gerät frei gibt, werden die Leitungen B und C durch einer Geräte-externen Kontakt miteinander verbunden.

Leitung D bildet das Bezugspotential zur Steuerspannung für die abgefragten Leitungen.

Die Leistungsschütze können sowohl direkt im Gerät wie auch in einem externen Schaltschrank untergebracht sein. Bei allen Geräten kann die interne Verdrahtung für eine Leistungsüberwachung als Option eingebaut werden.

Zur Beachtung

Wenn ein Gerät mit der Option EO bestellt und auch so geliefert wurde, ist die Funktion nur gewährleistet, wenn es am Aufstellungsort auch an die EO-Installation angeschlossen wird.
Im Falle, dass das Gerät nicht oder zu einem späteren Zeitpunkt an die EO-Installation angeschlossen wird, müssen die Anschlussklemmen B und C (siehe Elektroschema) im Gerät mit einer elektrischen Brücke verbunden werden, damit das Gerät funktioniert. Wird später die EO-Installation angeschlossen, muss die Brücke wieder entfernt werden.
Ferner ist der Parameter Nr. 4 der Elektronik zu kontrollieren und eventuell richtig einzustellen.

POTENTIALFREIER KONTAKT (PK)

Der potentialfreie Kontakt eines Gerätes ist unabhängig von der Leistungsoptimierung (EO). Er wird dazu benötigt, um auf einem externen Schalttableau anzuzeigen, ob das Gerät eingeschaltet ist. Die Klemmen sind mit 21 bis 29 beschriftet.

ANSCHLUSS AN POTENTIALAUSGLEICH-SYSTEM

Das Gerät ist an ein Potentialausgleichsystem mit einem Leiterquerschnitt von 10 mm2 anzuschliessen. Hierfür die entsprechend mit ▽ markierte Anschlussklemme verwenden
(EN 60 335). Der Anschluss besteht aus einem Gewindebolzen M6 und befindet sich am Geräterahmen.
Anschluss gemäss Skizze.

1 Kabelschuh ∅ 6 mm
2 Mutter M 6
3 Federring M 6
4 Unterlagscheibe M 6

14.4. WASSER-ANSCHLÜSSE

Geräte mit Wasserschlauch benötigen einen Kalt- und Warmwasseranschluss von Trinkwasserqualität mit einem Fliessdruck von min. 2,5 und max. 6 bar.
Der Wasseranschluss befindet sich im Unterbau des Gerätes.
Anschlüsse bauseitig 1/2" gemäss Massbild.
Ebenfalls bauseitig 2 flexible Schläuche 700 mm lang einseitig 1/2" anderseitig 3/8".
Vor dem Anschluss des Gerätes müssen die Wasserzuleitungen und sämtliche Armaturen durchgespült werden.
In die Zuleitungen sind bauseitig Absperrventile einzubauen.
Generell sind die landes- und ortsbezogenen Wasservorschriften einzuhalten.
Das Gerät ist an das Sanitärnetz entsprechend den gültigen Installations-Anschlussplänen und Schemas anzuschliessen.

14.5. KONTROLLEN/FUNKTIONSPRÜFUNG

Nach Beendigung der Montage und Installation sind alle Schutzfolien am Gerät langsam und sorgfältig abzuziehen. Bleibt Klebemittel haften, ist dieses mit Lösungsmittel zu entfernen. Ohne entfernte Schutzfolie dürfen Geräte nicht in Betrieb genommen werden.
Es muss kontrolliert werden, ob sämtliches zum Lieferumfang gehörende Zubehörmaterial vorhanden ist und montiert wurde.
Es muss kontrolliert werden, ob alle Hinweisschilder in oder an den Geräten angebracht sind.
Nach erfolgtem Anschluss des Gerätes ist vom verantwortlichen Installateur bzw. Servicedienst eine Funktionsprüfung durchzuführen, wobei alle Programme und Betriebszustände sämtlicher Funktionselemente gemäss Betriebsanleitung zu erproben sind:

Pfanne mit elektrischer Beheizung

- Temperaturregler auf Schaltfunktion überprüfen.
- Temperaturkontrollen durchführen.
- Alle Schalt- und Signalelemente überprüfen.

Unterrichtung des Betreibers

Der Benutzer ist vom Verantwortlichen der für die Installation des Gerätes zuständigen Firma mit der Gerätebedienung vertraut zu machen. Die dem Gerät beiliegende Betriebsanleitung muss dem Benutzer übergeben werden mit der Empfehlung, diese genau zu beachten.
Dem Betreiber sollte der Abschluss eines Wartungsvertrages mit der zuständigen Servicefirma empfohlen werden.

15. STILLEGUNG / DEMONTAGE / ENTSORGUNG

Stillegung

Bauseitig müssen alle Versorgungsnetze und Anschlüsse an externe Leitungen unterbrochen werden. Die Installationen für die Versorgung von Elektrizität und Wasser müssen durch konzessionierte Installateure unter Beachtung der landesspezifischen und lokalen Vorschriften abmontiert und beseitigt werden. Die Installateure tragen die Verantwortung für die richtigen, allen Sicherheitsanforderungen genügenden Arbeiten und Massnahmen.

Demontage

Die Demontage kann von einer spezialisierten Equipe oder durch einen Metallwarenhändler erfolgen. Die Befestigungen der Geräte am Boden oder an der Wand werden entfernt. Zusammengebaute Geräteblöcke werden in transportfähige Einheiten zerlegt. Über Gewichte, Handling und Transport siehe Abschnitt 12.

Entsorgung

Noch guterhaltene, brauchbare Geräte können vom Herstellerwerk wieder instand gestellt und als Occasions-Geräte eingesetzt werden. Dies gilt auch für Einzelteile von Geräten.
Unbrauchbare, stark beschädigte oder veraltete Geräte sowie die Versorgungsleitungen werden als Altmaterial dem Metallwarenhändler zugeführt. Dieser nimmt die Trennung der verschiedenen Werkstoffe vor und liefert sie einer Recycling-Firma an.
Die Geräte bestehen vorwiegend aus Chromnickel-Stahl 1.4301, beinhalten aber auch noch viele andere Werkstoffe wie: Eisen, Buntmetalle, Isolationsmaterialien, elektrische und elektronische Bauteile.

Das Symbol WEEE am Gerät besagt, dass dieses Gerät **nicht** mit dem normalen Haushaltmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können.
Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/ Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.